La vanguardia en la cocina del Caribe colombiano

Alex Quessep

Cocina, Ciencia y Arte

Entendiendo la cocina en su génesis como el acto de cocer los alimentos con el propósito de satisfacer una necesidad básica y primaria del ser humano: la alimentación; considerando que la cocción es un proceso químico en el que se mezclan sustancias y termina en la transformación de la materia; partiendo del precedente de que mediante la aplicación de procedimientos mecánicos a ciertos alimentos crudos y heterogéneos los transformamos en mezclas homogéneas con nueva apariencia y sabor; conociendo que condimentar es un acto personal e intransferible, aun si se utilizan las mismas medidas y gramajes, cuyo resultado parte de la mano de quien sazona; recordando que nuestro estado de ánimo incide en el sabor y el gusto del producto terminado; reconociendo que el mayor deseo de todo cocinero, ya sea el de un afamado restaurante con más estrellas que el firmamento o el de una fonda de carretera (donde paran todas las mulas a guarecer y degustar) es la simbiosis entre el plato terminado y el aparato perceptual (comensal); me atrevo a afirmar, con base en todo lo anterior, lo que algunos han declarado antes: la cocina es un arte, una creación que se inicia en la mano apasionada y sensible del artista que revive una naturaleza muerta y culmina en la aprobación expresa del paladar y el intelecto del cliente o consumidor que paciente y generosamente ha sabido esperar. En este arte confluye la intuición de escoger lo que se va a preparar, la sensibilidad y la eficacia de las manos y la fuerza para procesarlo y plasmarlo en el lienzo del plato. La cocina moderna integra de manera armoniosa la estética, el arte de la cocción y la ciencia de la nutrición.

Principales tendencias en la cocina moderna

Hacia el último cuarto del siglo pasado se iniciaron una serie de tendencias entre las cuales destacamos las siguientes:

1. **Fusión**: revolución gastronómica que se inicia en los Estados Unidos alrededor de los años 70´s. Se caracteriza por el intercambio de conceptos, ingredientes, salsas y especias y la incorporación de lo mejor de cada país o área geográfica, lo que ha traído consigo la pérdida de la personalidad regional. Monocultura o aculturación. Esta tendencia implica un conocimiento profundo de las cocinas regionales que se van a fusionar.

= Gastronomía Tex-Mex (México-Estados Unidos)

= Gastronomía Cajún (Estados Unidos-Francia)

= Chifa (Perú-China)

= Balti (India-Inglaterra)

2. **Deconstructivismo:** esta tendencia, iniciada al final de la década de los 80´s, se propone la modificación del aspecto y la textura con base en la combinación de los distintos alimentos para mejorar el estímulo sensorial que producen. Mediante la participación de los sentidos, se busca la percepción gustativa de nuevas texturas y una amplia gama de matices y temperaturas, como se aprecia en las espumas y gelatinas frías y calientes, las *gellees*, los granizados, los huevos caramelizados, las croquetas líquidas. Otro de sus rasgos es la incorporación del sonido a las texturas.
3. **Cocina Cromática:** orientada a la seducción de los sentidos, esta tendencia busca, a partir de la reducción de los tiempos de cocción y la marginación de la cocina de cazuela con su preparación minuciosa de los alimentos, el estallido de color, el contraste cromático de alimentos y salsas y las combinaciones deslumbrantes. En otras palabras, se intenta conjugar una amplia sinfonía de olores y sabores con la más punzante sugestión visual de líneas curvas y formas geométricas y el contraste de tonalidades. Aquí dominan la calidad y frescura en la materia prima, las cocciones breves en poca agua, al horno o al vapor para preservar los jugos alimenticios y avivar sus colores naturales.
4. **Cocina de autor:** a principios de los años 80´s se inició un movimiento denominado "Nueva cocina vasca", en la que los cocineros se reunían para mejorar las recetas originales antiguas, buscando resaltar los sabores de los productos de la región y pasando de la cantidad a la calidad de los platillos, no sin riesgos, pues el pueblo español suele caracterizarse por comer abundantemente.

La cocina de autor intenta recuperar la identidad gastronómica amenazada por la globalización y la personifica en el cocinero o chef. El autor culinario plasma en cada una de sus creaciones no solamente su técnica y habilidad, sino que de alguna manera involucra en ella toda su personalidad: recuerdos y sentimientos, costumbres, preferencias y modo de ser. Con frecuencia es posible identificar al cocinero que ha elaborado un platillo porque tiene su sello personal: revela en su cocina parte de sí mismo.

La cocina de autor exige un estilo diferente, una capacidad para idear una nueva estructura formularia, que no es lo mismo que recoger una idea de uno y otro lado para reunirlas en un tercero, sino, como lo plantea Pepe Carvalho, "el diseño de una estrategia culinaria singular y renovadora, basada más o menos en el gusto tradicional, pero tan innovadora que representa un salto cualitativo con respecto a la cocina anterior".

Esta tendencia significa la madurez creativa de la cocina del siglo XX que pasa de la dictadura del chef cómplice, aunque a veces genial, que acepta el paladar del *establishement*, a la aportación del cocinero creador que encuentra un estilo propio y modifica el gusto. Entre sus representantes se destacan: Ferrán Adriá (El Bulli), Alain Ducasse (Luis XV-Mónaco, Plaza Atenas-París, Essex House-Nueva York), Heston Blumenthal (The Fat Duck), Juan Mari Arzak (Arzak), Charlie Troter (Charlie Troter´s- Chicago), Thomas Keller (The French Laundry), Andoni Luis Aduriz (Mugariz), Michele Brass (Michele Brass), Gastón Acurio (Astrid y Gastón, Tanta), Douglas Rodríguez (Nuevo Latino), Leonor Espinoza (Leo Cocina y Cava), Harry Sasoon (Harry Sasson, Harrys Bakery y Club Colombia), Luz Beatriz Velez (Abastos y La bodega), Juan Pablo Loaiza (Donostia y La Tabula) Carlos Yanguas, Vicky Acosta (Platillos voladores), Maria José Yances (La Cocina de Pepina), Rodrigo Díaz (El Celler), Juan Pablo Valencia (Mystique), Juan Manuel Barrientos (El cielo), Rodrigo Isaza (Herbario), Gerardo Zabala (Metropolitan Club)…

¿Se puede hablar de vanguardia en la cocina del Caribe Colombiano?

Entendiendo el concepto de vanguardia en su acepción general de avanzada de un grupo o movimiento ideológico, político, literario o artístico, con intención renovadora, de avance y exploración de nuevas formas y contenidos, con base en mi experiencia al compartir con las principales escuelas de esta región (Sena, Centro Inca, Cocinar, Gato Dumas, Gente Estratégica), además de asistir en calidad de Jurado a importantes concursos regionales de cocina, por las preparaciones que he visto de los participantes en los que me recreo con la creativi-

dad y versatilidad con la que trabajan ingredientes como la yuca, el maíz, el ñame, el plátano y la ahuyama; por la aplicación de técnicas en el uso de frutas como mango, guayaba, corozo, guanábana, anón, breadfruit (fruto del pan), mamey, la mezcla desinhibida y muchas veces barroca con la que incorporan en una preparación más de 40 ingredientes, la conciencia primaria de que el terruño tiene potencial y que la cocina tradicional esta en continuo movimiento como un ente dinámico al alcance de la mano que la quiera moldear… ante la pregunta de si existe una vanguardia en la cocina del Caribe Podría rápidamente afirmar que "SÍ".

Podría seguir afirmándolo si recorro las ciudades de Barranquilla, Cartagena y Santa Marta y visito una serie de lugares con creativos platillos y sofisticadas instalaciones en la que sus Chefs -como les gustan que los llamen-, tienen una oferta contemporánea, producto de sus recorridos por Europa y Asia (culmen para muchos, destierro de pocos) "fusionados" con los sabores criollos, alucinantes espumas, irreverentes gelatinas y fugaces esferificaciones, es decir, con todo el Kit que venden en España, juguete que nos permite *estar a la Moda o tener la Schenguen de los sabores en un solo bocado*…

Destaco también la influencia de la cocina árabe en nuestra cocina, la cual no ha sido bautizada aún y, tal vez, no requiera eso. Simplemente se degusta con espontaneidad y pertenencia en una región plural en ingredientes y preparaciones.

Para estar a la vanguardia y emplear la palabra en sentido estricto, debemos empezar por inventariar y conocer lo que tenemos en cuanto a insumos, productos y preparaciones en la región Caribe, desde el cristalino y olvidado archipiélago de San Andrés y Providencia, entrando por la imponente península de la Guajira hasta las exuberantes llanuras y valles del Sinú y del San Jorge y sus linderos con Antioquia.

Es hora de hacer el Manual técnico de la Cocina del Caribe Colombiano como lo hicieron los maestros franceses en el siglo XVIII, que contenga desde las técnicas y métodos de cocción hasta los utensilios indicados para las preparaciones y nos enseñe cuáles son los entrantes fríos (bollos, queso) y calientes (frituras), salsas y guisos bases, platos fuertes (arroces, sopas, guisos, sofritos), postres, panes y amasijos, bebidas frías y calientes, glosario y terminología. Texto madre para cualquier escuela de cocina.

Debemos preocuparnos por regionalizar nuestros platos, no con el propósito de "endogamizarlos", sino con la intención de afincarlos en sus raíces, definirlos y optimizarlos desde sus contextos social y cultural para que, finalmente, podamos apropiarnos de ellos con la devoción y pertenencia con que un bretón habla de sus crepes, un napolitano de su pasta o un vasco de su cocina tradicional y la Cartilla de Consagrados y destacados cocineros de su región…También nuestros hermanos de Centro y Sur América han empezado a hablar ese lenguaje arraigado en Pachamama y se atreven a mostrar con orgullo sus variados granos de maíz, sus chichas y mazamorras, sus moles y cebiches, sus guisos y potajes, nos deleitan con el Huitlacoche o Cuitlacoche y la asadura del cui, con el ahumado chipotle y la enraizada carapulca, eso sí, todo lo anterior servido en las proporciones justas y en forma adecuada en una elegante vajilla de barro, cerámica o losa. Es hora de romper con el estigma prejuicioso de descalificar lo que somos como raza y cultura. Es el momento de empezar a aprovechar la diversidad que nos hace ricos, de esmerarnos por aplicar las cocciones correctas, de reencontrarnos con la lenta cocción y los sabores desnudos y auténticos, de atrevernos a mezclar sabores cuando significan algo para nosotros y nos han endulzado la memoria. Convido a un Caribe que no improvise recuerdos de bayas ni frutos rojos con bosques

de pino para definir la nariz de una cepa y que tampoco descalifique y caricaturice un helado de aceitunas negras o una mesa llena de hojas y flores comestibles. Ocupémonos de estandarizar las producciones y convertir en íconos nuestro rondón, arroz de lisa, mote de queso, cabrito, arroz de camarones, friche, sopa de patacones, boronía, etc. Certificar con "Denominación de Origen" el suero, la panela de coco de Colomboy, la variedad de bollos o envueltos, la galleta chepacorina, los diabolines de Corozal y Purísima, la butifarra soledeña, los guineos pasos de Ciénaga, el queque y la arepa de chichiware de La Guajira, la pasta de ajonjolí sinceana, el queso costeño y sus variedades, sería el mejor ejemplo que podríamos tomar de extraordinaria cocina europea y una prueba de la manera en que cada país ha tomado conciencia de que la gastronomía es uno de los pilares patrimoniales e identitarios, además de constituir, por el turismo que atrae, una de las principales fuentes generadora de empleos e ingresos.

Conclusiones

Difícil concluir, no por carecer de argumentos para hacerlo, sino, simplemente, porque la cocina del Caribe Colombiano es un tema que me compromete; y una vez empiezo a hojear textos y abstraerme para percibirla, me resulta imposible querer salir. No puedo negar que a lo largo de estas líneas me han invadido sentimientos de emoción, nostalgia, rabia, alegría, impotencia, optimismo y pesimismo conjugados. Sin embargo, mi fe se ha mantenido erguida y mi compromiso y lealtad crecen aun más. Han sido estas letras el campo fértil que me motiva a seguir cultivando. Les convido a leer este cuento que nos pertenece, a que continuemos construyendo nuestra historia, la verdadera, la que aún estamos escribiendo, como lo ha descrito magistralmente Eduardo Galeano en "Ladrillos de una casa por hacer".

Somos responsables de todo lo que sucede en nuestro "rancho" y de nosotros depende el proceso constructivo, apropiativo e identitario que ya hemos iniciado. Las herramientas están dadas, la información, poco a poco, ha empezado a emerger de los guetos, y las cocineras y cocineros tradicionales siguen despertándose en las madrugadas con el canto del gallo y, pilan y trillan, a pulso, la esencia inmutable de los 4 elementos, siendo ellos, nosotros, el 5° elemento que amasa, consagra y transforma. A

Bibliografía

Carvalho, Pepe

Cure, Carlos y Hernández, Carlos (1990). *Sobrepeso y obesidad.* Ciudad, editorial.

De Bedout Félix e Hijos. *Manual Práctico de Cocina.* Medellín: Bedout?, 1923

Fondo Mixto de Promoción de la Cultura y las Artes de Sucre (2011). *Cocina y talento de la mujer sucreña.* Sincelejo.

Fonnegra de Silva, Sophie (1943),. *Mis mejores recetas.* Bogotá: Kelly.

Galeano, Eduardo (1087, diciembre 7 al 13), "Ladrillos de una casa por hacer", *Revista Análisis*, Año X, 204: 43.

Lobera, José Rafael (1991), *Gastronomía Caribeña.* Caracas: Cega.